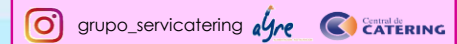


# CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - JUNIO 2026

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

## DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustráceas	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verdura c/patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Macarrones integrales con salsa de tomate casera y queso rallado (1,3,6,7,10) Filete de salmón al horno (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Tortilla francesa (3) con tomate grillé Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Contramuslo pollo al ajillo con patatas panaderas (12) Fruta de temporada y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta
kcal 647   Líp 31,7   Prot 33,4   HdC 57	kcal 653   Líp 17,2   Prot 33,5   HdC 91	kcal 698   Líp 36,8   Prot 88,5   HdC 103	kcal 719   Líp 43,2   Prot 28,2   HdC 54	kcal 770   Líp 16,6   Prot 40,4   HdC 115
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Lentejas ECO campesinas con <b>arroz integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada (*) y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatas dado (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Fritura variada (**) con ensalada (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12) Fruta de temporada y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Garbanzos ECO c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Huevos gratinados (tomate y bechamel) con ensalada (1,3,6,7,10) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta
kcal 764   Líp 28,4   Prot 49,7   HdC 77	kcal 780   Líp 30,3   Prot 31,9   HdC 95	kcal 704   Líp 29,5   Prot 31,4   HdC 78	kcal 695   Líp 28,1   Prot 24,3   HdC 86	kcal 728   Líp 27,0   Prot 52,0   HdC 69
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18 - Día mundial del sushi</b>	<b>19 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Aroz integral</b> con tomate Filetitos de sardinillas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Salteado de verduras al pimentón Olla de legumbre (legumbre guisada con verduritas) (12) Fruta de temporada (*)	Salmorejo Cordobés (con picadillo de huevo) (1,3,6,12) Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,7,10) Pizzas (1,3,4,6,7,9,10,12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta
kcal 631   Líp 29,5   Prot 34,1   HdC 57	kcal 669   Líp 20,9   Prot 22,5   HdC 98	kcal 674   Líp 20,4   Prot 27,2   HdC 95	kcal 730   Líp 29,3   Prot 37,8   HdC 79	kcal 767   Líp 32,7   Prot 45,8   HdC 73

**Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para el rango de edad de 7-9 años.**  
Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (\*) Preferiblemente cítrico.  
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.  
(\*\*) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta.



# ¡FELICES VACACIONES!



# CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - JUNIO 2026

## Menú sin frutos secos

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering ayre



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verdura c/patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Macarrones integrales</b> con salsa de tomate casera y queso rallado (1,3,6,7,10) Filete de salmón al horno (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Tortilla francesa (3) con tomate grillé Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Contramuslo pollo al ajillo con patatas panaderas (12) Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito <b>Lentejas ECO</b> campesinas con <b>arroz integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada (*) y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) <b>Fritura variada (**)</b> (especial sin alergenos) con <b>ensalada</b> Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	<b>Garbanzos ECO</b> c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Huevos gratinados (tomate y bechamel) con ensalada (1,3,6,7,10) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18 - Día mundial del sushi</b>	<b>19 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Arroz integral</b> con tomate Filetitos de sardinillas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Salteado de verduras al pimentón Olla de legumbre (legumbre guisada con verduras) (12) Fruta de temporada (*)	Salmorejo Cordobés (con picadillo de huevo) (1,3,6,12) Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,7,10) Pizzas (1,3,4,6,7,9,10,12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (\*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(\*\*) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta.



# ¡FELICES VACACIONES!



# CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - JUNIO 2026

## Menú sin gluten

Todas las comidas se acompañarán de pan esp. sin alérgenos y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutas cítricas	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering ayre



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajíto Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verdura c/patatitas dado (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<u>Macarrones esp. sin alérgenos con salsa de tomate casera y queso rallado (7)</u> Filete de salmón al horno (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Tortilla francesa (3) con tomate grillé Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto Contramuslo pollo al ajillo con patatas panaderas (12) Fruta de temporada	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Fideuá esp. Sin alérgenos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de merluza al horno con pisto (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajíto <b>Lentejas ECO</b> campesinas con <b>arroz integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada (*)	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos esp. sin alérgenos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) Fritura variada (**) (especial sin alérgenos) con ensalada Fruta de temporada	<b>Garbanzos ECO</b> c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Huevos gratinados (tomate y bechamel (harina de maíz) con ensalada (3,7) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18 - Día mundial del sushi</b>	<b>19 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Arroz integral</b> con tomate Filetitos de sardinillas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada	Salteado de verduras al pimentón Olla de legumbre (legumbre guisada con verduras) (12) Fruta de temporada (*)	Salmorejo Cordobés (con picadillo de huevo) (3) (pan sin gluten) Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada	Ensalada de pasta esp. sin alérgenos (7) Panini casero esp. sin alérgenos (6,7) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (\*) Preferiblemente cítrico. (\*\*) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta.



# ¡FELICES VACACIONES!



# CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - JUNIO 2026

## Menú sin huevo

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering ayre



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verdura c/patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<u>Macarrones esp. sin alergen</u> con salsa de tomate casera y queso rallado (7) Filete de salmón al horno (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	<u>Ensalada de patata</u> (patata, zanahoria, atún claro, guisantes) (4,6,12) (no mahonesa ni huevo) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con tomate grillé Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Contramuslo pollo al ajillo con patatas panaderas (12) Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Fideuá esp. Sin alergen mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de merluza al horno con pisto (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito <b>Lentejas ECO</b> campesinas con <b>arroz integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada (*) y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatas dado (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos esp. sin alergen, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo) (no huevo) Fritura variada (**) (especial sin alergen) con ensalada Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	<b>Garbanzos ECO</b> c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18 - Día mundial del sushi</b>	<b>19 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
<u>Ensalada Campera</u> (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, atún claro y aceitunas laminadas) (sin huevo, 4) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga aliñada Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Aroz integral</b> con tomate Filetitos de sardinillas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Salteado de verduras al pimentón Olla de legumbre (legumbre guisada con verduras) (12) Fruta de temporada (*)	Salmorejo Cordobés (1,6,12) (sin huevo) Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	<u>Ensalada de pasta esp. sin alergen</u> (7) (no huevo) <u>Paninni casero esp. sin alergen</u> (1,6,7,10) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (\*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(\*\*) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta.



# ¡FELICES VACACIONES!



# CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - JUNIO 2026

## Menú sin lactosa

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Molluscos



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6)</b>	<u>Macarrones integrales con salsa de tomate casera (1,3,6,10)</u> Filete de salmón al horno (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y <b>pan integral (1,6,10)</b>	<u>Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro y guisantes) (3,4) (no mahonesa)</u> Tortilla francesa (3) con tomate grillé Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Contramuslo pollo al ajillo con patatas panaderas (12) Fruta de temporada y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <b>Postre de soja (6,8) (**)</b> o Fruta
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6)</b>	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito <b>Lentejas ECO</b> campesinas con <b>arroz integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada (*) y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) <b>Fritura variada (**)</b> (especial sin alérgenos) con <b>ensalada</b> Fruta de temporada y <b>pan integral (1,6,10)</b>	<b>Garbanzos ECO</b> c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Huevos gratinados (tomate y bechamel (bebida de soja) con ensalada (1,3,6,10) (no queso) <b>Postre de soja (6,8) (**)</b> o Fruta
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18 - Día mundial del sushi</b>	<b>19 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y <b>bebida de soja (6)</b>	<b>Arroz integral</b> con tomate Filetitos de sardinillas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Salteado de verduras al pimentón Olla de legumbre (legumbre guisada con verduras) (12) Fruta de temporada (*)	Salmorejo Cordobés (con picadillo de huevo) (1,3,6,12) Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>pan integral (1,6,10)</b>	<u>Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,10) (no queso)</u> <b>Panini casero esp. sin alérgenos (1,6,10)</b> <b>Postre de soja (6,8) (**)</b> o Fruta

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (\*) Preferiblemente cítrico.  
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.  
(\*\*) El postre de soja consistirá en yogur de soja o batido casero de bebida de soja y fruta.



# ¡FELICES VACACIONES!



# CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - JUNIO 2026

## Menú sin carne de cerdo

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering ayre



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verdura c/patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Macarrones integrales</b> con salsa de tomate casera y queso rallado (1,3,6,7,10) <b>Filete de salmón al horno (4)</b> con ensalada de la huerta Fruta de temporada y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Tortilla francesa (3) con tomate grillé Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Contramuslo pollo al ajillo con patatas panaderas (12) Fruta de temporada y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito <b>Lentejas ECO</b> campesinas con <b>arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</b> Fruta de temporada (*) y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) <b>Fritura variada (**)</b> (especial sin alergen) con <b>ensalada</b> Fruta de temporada y <b>pan integral (1,6,10)</b>	<b>Garbanzos ECO c/sofrito y ave</b> (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Huevos gratinados (tomate y bechamel) con ensalada (1,3,6,7,10) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18 - Día mundial del sushi</b>	<b>19 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Aroz integral</b> con tomate Filetitos de sardinillas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y <b>pan integral (1,6,10)</b>	Salteado de verduras al pimentón Olla de legumbre (legumbre guisada con verduras) (12) Fruta de temporada (*)	Salmorejo Cordobés (con picadillo de huevo) (1,3,6,12) <b>Contramuslo pollo al horno con patatas dado (12)</b> Fruta de temporada y <b>pan integral (1,6,10)</b>	<b>Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,7,10)</b> (no carne de cerdo) <b>Pizzas sin carne de cerdo (1,3,4,6,7,9,10,12)</b> <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (\*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(\*\*) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta.



# ¡FELICES VACACIONES!



# CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - JUNIO 2026

## Menú sin marisco

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutas cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Molluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering ayre



Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajíto Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verdura c/patatitas dado (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Macarrones integrales</b> con salsa de tomate casera y queso rallado (1,3,6,7,10) Filete de salmón al horno (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro, guisantes y mahonesa) (3,4,6,7,10,12) Tortilla francesa (3) con tomate grillé Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto Contramuslo pollo al ajillo con patatas panaderas (12) Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de merluza al horno con pisto (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajíto <b>Lentejas ECO</b> campesinas con <b>arroz integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada (*) y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) <b>Fritura variada (**)</b> (especial sin alérgenos) con <b>ensalada</b> Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	<b>Garbanzos ECO</b> c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Huevos gratinados (tomate y bechamel) con ensalada (1,3,6,7,10) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18 - Día mundial del sushi</b>	<b>19 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Arroz integral</b> con tomate Filetitos de sardinillas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Salteado de verduras al pimentón Olla de legumbre (legumbre guisada con verduras) (12) Fruta de temporada (*)	Salmorejo Cordobés (con picadillo de huevo) (1,3,6,12) Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Ensalada de pasta tricolor (1,3,6,7,10) Pizzas (1,3,4,6,7,9,10,12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (\*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(\*\*) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta.



# ¡FELICES VACACIONES!



# CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - JUNIO 2026

## Menú sin pescado

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutas cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Molluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering ayre



Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Judías verdes rehogadas con cebolla y ajíto Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verdura c/patatitas dado (10,11,12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<u>Macarrones integrales</u> con salsa de tomate casera y queso rallado (1,3,6,7,10) <u>Cinta de lomo al horno con ensalada de la huerta</u> Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	<u>Ensaladilla Rusa casera</u> (patata, huevo, zanahoria, guisantes y mahonesa) (3,6,7,10,12) (no atún calaro) Tortilla francesa (3) con tomate grillé Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajíto Contramuslo pollo al ajillo con patatas panaderas (12) Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Ensalada de arroz (maíz, tomate natural, zanahoria) Judías pintas guisadas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) <u>Cinta de lomo al horno con pisto</u> Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajíto <b>Lentejas ECO</b> campesinas con <b>arroz integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada (*) y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) <u>Fritura variada (**)</u> (especial sin alergenos) con <u>ensalada</u> Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	<b>Garbanzos ECO</b> c/sofrito de bacon (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, orégano, pimienta negra) Huevos gratinados (tomate y bechamel) con ensalada (1,3,6,7,10) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18 - Día mundial del sushi</b>	<b>19 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
<u>Ensalada Campera</u> (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido y aceitunas laminadas) (3, no atún calaro) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	<b>Arroz integral</b> con tomate <u>Contramuslo pollo al horno con ensalada de la huerta</u> Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	Salteado de verduras al pimentón Olla de legumbre (legumbre guisada con verduritas) (12) Fruta de temporada (*)	Salmorejo Cordobés (con picadillo de huevo) (1,3,6,12) Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y <b>pan integral</b> (1,6,10)	<u>Ensalada de pasta tricolor</u> (1,3,6,10) (no pescado) <u>Paninni casero esp.sin alergenos</u> (1,6,7,10) <b>Postre lácteo (7) (**)</b> o Fruta

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (\*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(\*\*) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta.



# ¡FELICES VACACIONES!



# CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - JUNIO 2026

## Menú sin legumbre

Todas las comidas se acompañarán de pan SIN GLUTEN y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutas cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Molluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering ayre



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Salteado de verduras (sin legumbre) rehogadas Albóndigas de ternera esp. sin alergenos en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatas dado Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Macarrones esp. sin alergenos con salsa de tomate casera y queso rallado (7) Filete de salmón al horno (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada	Ensaladilla Rusa casera (patata, huevo, zanahoria, atún claro) (3,4) (no guisantes ni mahonesa) Tortilla francesa (3) con tomate grillé Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Contramuslo pollo al ajillo con patatas panaderas (12) Fruta de temporada	Ensalada completa (lechuga, cebolla, tomate, zanahoria, maíz) Arroz con tomate Postre lácteo (7) (**) o Fruta
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Fideuá esp. Sin alergenos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Filete de merluza al horno con pisto (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Salteado de verduras (sin legumbre) con cebolla y ajito Arroz integral con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla) Fruta de temporada (*)	Crema de calabaza y zanahoria (12) Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatas dado (12) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos esp. sin alergenos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) Fritura variada (**) (especial sin alergenos) con ensalada Fruta de temporada	Salteado de verduras sin legumbre c/sofrito de bacon Huevos gratinados (tomate y bechamel (harina de maíz) con ensalada (3,7) Postre lácteo (7) (**) o Fruta
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18 - Día mundial del sushi</b>	<b>19 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Ensalada Campera (patata, cebolla, Tomate, pimiento verde y rojo, huevo cocido, atún claro y aceitunas laminadas) (3,4) Tortilla francesa con ensalada de lechuga aliñada (3) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b>	Arroz integral con tomate Filetitos de sardinillas en aceite (4) con ensalada de la huerta Fruta de temporada	Salteado de verduras (sin legumbre) al pimentón Contramuslo pollo al horno con ensalada Fruta de temporada (*)	Salmorejo Cordobés (con picadillo de huevo) (PAN SIN GLUTEN) (3) Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada	Ensalada de pasta esp. sin alergenos (7) Panini casero esp. sin alergenos (7) Postre lácteo (7) (**) o Fruta

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (\*) Preferiblemente cítrico.



# ¡FELICES VACACIONES!



# CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - JUNIO 2026

## Menú túrmix

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Silfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP



grupo\_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Túrmix de Judías verdes rehogadas con cebolla y ajo y Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, <u>pasta integral</u> y Filete de salmón al horno (1,3,4,6,10) Compota de fruta	Túrmix de patata, zanahoria, guisantes y proteína del huevo (12)	Túrmix de Crema de brócoli, patatas y Contramuslo pollo al ajo (12) Compota de fruta	Túrmix de Judías pintas <b>ECO</b> estofadas con arroz y verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Postre lácteo (**) (7) o Compota de fruta
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Túrmix de verduras, hortalizas, pasta y Filete de merluza al horno (1,3,4,6,10) Compota de fruta	Túrmix de judías verdes, Lentejas <b>ECO</b> campesinas con <u>arroz integral</u> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)	Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria y Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimienta verde, pimienta tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas y Filete de pescado al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de <u>Garbanzos ECO</u> , verduras y proteína del huevo (12) Postre lácteo (**) (7) o Compota de fruta
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18 - Día mundial del sushi</b>	<b>19 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Túrmix de patata, verduras y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, <u>arroz integral</u> y Filete de pescado al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras al pimentón y Olla de legumbre (legumbre guisada con verduras) (12)	Túrmix de verduras, hortalizas y Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)	Túrmix de verduras, hortalizas, pasta y Filete de pescado al horno (1,3,4,6,10) Postre lácteo (**) (7) o Compota de fruta

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (\*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(\*\*) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta.



# ¡FELICES VACACIONES!



# CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - JUNIO 2026

## Menú túrmix sin lactosa

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP



grupo\_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Túrmix de Judías verdes rehogadas con cebolla y ajo y Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, <u>pasta integral</u> y Filete de salmón al horno (1,3,4,6,10) Compota de fruta	Túrmix de patata, zanahoria, guisantes y proteína del huevo (12)	Túrmix de Crema de brócoli, patatas y Contramuslo pollo al ajillo (12) Compota de fruta	Túrmix de Judías pintas <b>ECO</b> estofadas con arroz y verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Postre de soja (**) (6,8) o Compota de fruta
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Túrmix de verduras, hortalizas, pasta y Filete de merluza al horno (1,3,4,6,10) Compota de fruta	Túrmix de judías verdes, Lentejas <b>ECO</b> campesinas con <u>arroz integral</u> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)	Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria y Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimienta verde, pimienta tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas y Filete de pescado al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de <b>Garbanzos ECO</b> , verduras y proteína del huevo (12) Postre de soja (**) (6,8) o Compota de fruta
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18 - Día mundial del sushi</b>	<b>19 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Túrmix de patata, verduras y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, <u>arroz integral</u> y Filete de pescado al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras al pimentón y Olla de legumbre (legumbre guisada con verduras) (12)	Túrmix de verduras, hortalizas y Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)	Túrmix de verduras, hortalizas, pasta y Filete de pescado al horno (1,3,4,6,10) Postre de soja (**) (6,8) o Compota de fruta

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (\*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(\*\*) El postre lácteo consistirá en yogur natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta.



# ¡FELICES VACACIONES!



# CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - JUNIO 2026

## Menú túrmix sin pescado

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo\_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Túrmix de Judías verdes rehogadas con cebolla y ajo y Albóndigas de ternera en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (10,11,12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, <u>pasta integral</u> y <u>Cinta de lomo al horno</u> (1,3,6,10) Compota de fruta	Túrmix de patata, <u>zanahoria</u> , <u>guisantes</u> y <u>proteína del huevo</u> (12) Compota de fruta	Túrmix de Crema de brócoli, patatas y Contramuslo pollo al ajo (12) Compota de fruta	Túrmix de Judías pintas <b>ECO</b> estofadas con arroz y verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Postre lácteo (**) (7) o Compota de fruta
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Túrmix de verduras, hortalizas, pasta y <u>Cinta de lomo al horno</u> (1,3,6,10) Compota de fruta	Túrmix de judías verdes, Lentejas <b>ECO</b> campesinas con <u>arroz integral</u> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Compota de fruta	Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria y Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas y Filete de pollo al <u>horno</u> Compota de fruta	Túrmix de <u>Garbanzos ECO</u> , verduras y <u>proteína del huevo</u> (12) Postre lácteo (**) (7) o Compota de fruta
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18 - Día mundial del sushi</b>	<b>19 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Túrmix de patata, verduras y <u>proteína del huevo</u> (3,12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, <u>arroz integral</u> y <u>Filete de pollo al horno</u> Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras al pimentón y Olla de legumbre (legumbre guisada con verduras) (12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas y Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, <u>pasta</u> y <u>Filete de pollo al horno</u> (1,3,6,10) Postre lácteo (**) (7) o Compota de fruta

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (\*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(\*\*) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta.



# ¡FELICES VACACIONES!



# CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - JUNIO 2026

## Menú turmix sin gluten ni legumbre

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Silfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1 - Día Mundial de la leche</b>	<b>2</b>	<b>3 - Día Mundial del corredor</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Túrmix de Salteado de verduras (sin legumbre), rehogadas y Albóndigas de ternera esp. sin alérgenos en salsa (cebolla, tomate, orégano, laurel, ajo, caldo de verduras) c/patatitas dado (1,6,10) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, pasta esp. sin alérgenos y Filete de salmón al horno (4) (no legumbres) Compota de fruta	Túrmix de patata, verduras, hortalizas y proteína del huevo (12) Compota de fruta	Túrmix de Crema de brócoli, patatas y Contramuslo pollo al ajillo (12) Compota de fruta	Túrmix de hortalizas, arroz y verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) (no legumbre) Postre lácteo (**) (7) o Compota de fruta
<b>8 - Día mundial de los océanos</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Túrmix de verduras, hortalizas, pasta esp. sin alérgenos y Filete de merluza al horno (4) (no legumbre) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas y arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) (no legumbre) Compota de fruta	Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria y Ragout de pollo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimienta verde, pimienta tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas y Filete de pescado al horno (4) (no legumbre) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas (no legumbre) y proteína del huevo (12) Postre lácteo (**) (7) o Compota de fruta
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18 - Día mundial del sushi</b>	<b>19 - COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO</b>
Túrmix de patata, verduras y proteína del huevo (3,12) (no legumbre) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz integral y Filete de pescado al horno (4) (no legumbre) Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras al pimentón y contramuslo de pollo al horno (12) (no legumbre) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas y Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) (no legumbre) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, pasta esp. sin alérgenos y Filete de pescado al horno (4) (no legumbre) Postre lácteo (**) (7) o Compota de fruta

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (\*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(\*\*) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido casero de leche entera de vaca y fruta.



# ¡FELICES VACACIONES!

